



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 72]

नई दिल्ली, शुक्रवार, मार्च 5, 1982/फाल्गुन 14, 1903

No. 72]

NEW DELHI, FRIDAY, MARCH 5, 1982/PHALGUNA 14, 1903

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या वी जाती है जिससे कि यह असाधारण संकलन के रूप में
रहा जा सके

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate
compilation

स्थान्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्थान्य विभाग)

नई दिल्ली, 5 मार्च 1982

सांकेति 241 (अ).—केन्द्रीय गरकार, खाद्य अपमित्रण निवारण
प्रधिकारीय, 1954 (1954 का 38) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा
इकत्र व्यक्तियों का प्रयोग करने का तथा केन्द्रीय खाद्य मानक समिति
से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमित्रण निवारण नियम, 1955 का
और संशोधन करना आहोती है जैसा कि उक्त उपधारा द्वारा अधिकारित
है, कलिप्त नियमों का निम्नलिखित प्राप्त उत्तर भवी व्यक्तियों की जानकारी
के लिए प्रकाशित किया जा रहा है, जिनके उसमें प्रभावित होने की
संधारना है। इसके द्वारा भूतना वी जाती है कि उक्त प्राप्त नियमों
पर इस अधिसूचना के राज्यालय में प्रकाशन की तारीख से नव्वे दिन की
अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा।

उपरोक्त अवधि की समाप्ति से पूर्व उक्त प्राप्त नियमों की वापन
जो भी आक्षेप या सुझाव किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, केन्द्रीय गरकार
उन पर विचार करेगी।

प्राप्त नियम

1. इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमित्रण निवारण (संशोधन)
नियम, 1982 है।

2. खाद्य अपमित्रण निवारण नियम, 1955 के (जिसे इसमें इसके
पश्चात् उसमें कहा गया है) नियम 42 के खण्ड (क) के पश्चात्
निम्नलिखित खण्ड अलंकृत स्थापित किया जाएगा, अर्थात्—

“(ब) अल्कोहल आले देय के प्रत्येक पेकेज पर निम्नलिखित शब्दाणि
नेवल लगा होगा, अर्थात्—

इसमें प्रतिशत प्रथम अल्कोहल 15/15 मी०
(डिग्री अण्डर प्रूफ) मात्रा में है।

इस शब्दाणि के प्रयोगन के लिए एथिल अल्कोहल अन्वर्स्टु की महायता
सीमा घोषित प्रबलता की 1-2.5 प्रतिशत होती।

3 उक्त नियमों के नियम 57 में, मारणी में “(1) देशी शीर्षक के तीव्र,
मद 2 के साथसे स्तंभ 2 और 3 की प्रविधि के पश्चात् निम्नलिखित^{प्रविधियां} अलंकृत स्थापित की जाएंगी, अर्थात्—

“देशी स्प्रिट, जिन, बोदका 10.00

दिल्ली, आण्डी 5.00”

4. उक्त नियमों के परिणाम व्य की मद क 29.01 के पश्चात्
निम्नलिखित मदें अलंकृत की जाएंगी अर्थात्—

क-29.02—देशी लिंगिट वेशी लिंगिट से अभिप्रेत है अनाज, ग्राल
फलों, शीरा, गुड़, मारियल के रस, सैप, माल्मीरा और अन्य ताइ-बूझों,
महुआ के फूलों के किशिवत गैंग या किण्णीस काबौहाइड्रेट के किसी अन्य

ओंग से ग्रल्कोहली आमत्र अभिप्रेत है। यह तत्त्वात्मक या किसी प्रकार के नियन्त्रित द्रव्य से मुक्त होती। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकार किन्तु अभिनित संघटकों से भी मुक्त होती। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होती, अर्थात्—

(क) 15/15 से० पर एथिल ग्रल्कोहल अन्तर्वर्ती 19.9 से 42.8 (67 वस्तु का प्रतिशत आयतन द्वारा में 25 डिग्री ग्रण्डर ग्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए)

(ख) टारटारिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल के रूप में 100 लीटर) (अभिव्यक्त)

(ग) एसेटिक अम्ल के रूप में बायोसील अम्ल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(घ) एथिल एसीटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(इ) एथिल ग्रल्कोहल के रूप में उच्चतर ग्रल्कोहल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(ज) एसीटेट परिणुद्ध के रूप में (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(क) फरफ्यूल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल नेश ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

क-29-03-आण्डी : आण्डि निम्नलिखित तीन प्रकार को होती : (क) आण्डी (अंगूरों से बनाई गई) से ताजे, पके हुए और ठोक अंगूरों के किञ्चित रस से पूर्णतया अभिप्राप्त ग्रल्कोहली आमत्र अभिप्रेत है आमत्र इस प्रकार किया जाएगा कि अंगूरों के किञ्चित के दौरान स्प्रिट में विद्यमान प्राकृतिक बायोसील सिद्धांतों के बने रहें।

टिप्पणी—“अंगूरों” के अमतंत्र विवरण नहीं होती।

उम दणा में जब कि आण्डी अंगूरों से लिए फलों से बनाई जानी है तो परिष्कार में अंगूरों के रसान पर उम कल का नाम रखा जाएगा।

(ख) आण्डी (स्प्रिट से बनाई गई) में ग्रल्कोहली लिकर अभिप्रेत है जिसमें आण्डी के विवरकारी रंग, गंध, और स्वाद हो। यह आय अक्वालिटी की नियन्त्रणी स्प्रिट या परिणुद्ध स्प्रिट से बनाई जाएगी।

(ग) सम्मिलित आण्डी में आण्डी का सम्मिलित अभिव्यक्त है जो स्प्रिट से, जिसमें कम से कम 10 प्रतिशत अंगूरों से बनाई गई आण्डी है, बनाई गई हो।

आण्डी मिलाए जाने वाले रंगक पवार्थ से जीनी से तैयार किए गए मैत्रमल के सिवाए, मुक्त होती और स्वास्थ्य के लिए हानिकार मिलाए जाने वाले संघटकों से भी मुक्त होती। उसमें सौरभ, स्वाद होगा और यह फीके पीले या ऐबर रंग की होती। जब आण्डी पर परिणवना का सेवन लगाया जाए तब यह लकड़ी के कुंडों या बैरलों में एक बर्पे से अम्बून के लिए परिष्कव की जाएगी। यह अवश्य तापमान पर भी किसी भी प्रकार तत्त्वात्मक से मुक्त होती। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होती अर्थात्—

(क) 15/15 से० पर एथिल ग्रल्कोहल अन्तर्वर्ती स्तु का प्रतिशत आयतन 42.8 (25 डिग्री ग्रण्डर ग्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(ख) कुल ठोक (इल्यू बी) 0.8 प्रतिशत से अनधिक

(ग) कुल अम्ल (इल्यू बी) 0.12 प्रतिशत से अनधिक

(घ) एसेटिक अम्ल के रूप में बायोसील अम्ल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(ज) एथिल एसीटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(१) अंगूरों से बनाई गई आण्डी 20 ग्राम से अनधिक

(२) सम्मिलित आण्डी 8 ग्राम से अनधिक

(३) स्प्रिट से बनाई गई आण्डी 3 ग्राम से अनधिक

(च) एथिल ग्रल्कोहल के रूप में उच्चतर ग्रल्कोहल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(१) अंगूरों से बनाई गई आण्डी और सम्मिलित आण्डी 30 से 300 ग्राम तक

(२) स्प्रिट से बनाई गई आण्डी 100 ग्राम से अनधिक

(छ) एसीटेटपरिणुद्ध के रूप में एसीटेटपरिणुद्ध (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(१) अंगूरों से बनाई गई आण्डी और सम्मिलित आण्डी 30 ग्राम से अनधिक

(२) स्प्रिट से बनाई गई आण्डी 15 ग्राम से अनधिक

(ज) फरफ्यूल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 5 ग्राम से अनधिक

क-29-04—बीबका—बीबका से किञ्चित भ्रान्ति, आमू या किसी अन्य किञ्चित रस कार्बोहाइड्रेट ज्वोत से प्राप्त की गई है ऐसे नियन्त्रणी स्प्रिट से बनाया गया आयतुन ग्रल्कोहली पेय अभिप्रेत है जो यह किसी भी प्रकार की तत्त्वात्मक अवश्यकता से भी मुक्त होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होता, अर्थात्—

(क) 15/15 से० पर एथिल ग्रल्कोहल अन्तर्वर्ती 37.15 से 42.85 (35 से का प्रतिशत आयतन 25 डिग्री ग्रण्डर ग्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(ख) कुल ठोक (इल्यू बी) 0.005 प्रतिशत से अनधिक

(ग) एसीटेट अम्ल के रूप में बायोसील अम्ल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(घ) एथिल एसीटेट के रूप में इस्टर (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है)

(ज) एथिल ग्रल्कोहल के रूप में उच्चतर ग्रल्कोहल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 10 ग्राम से अध्यन

(झ) एथिल ग्रल्कोहल के रूप में उच्चतर ग्रल्कोहल (जहाँ परिणुद ग्रल्कोहल 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त है) 60 ग्राम से अनधिक

(क) एसीट एल्डहाइड के रूप में एल्डहाइड 2 ग्राम से अनधिक (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकत है)

(ल) मैथिल अल्कोहल निम्नलिखित परीक्षण में पूरा उत्तरेगा।

क-1-अभिकर्मक—

1-1 फास्फोरिक अम्ल में पोटेशियम परमेग्नेट धोल—

3 ग्राम पोटेशियम परमेग्नेट को 15 मिलिं. फास्फोरिक अम्ल के जिसमें फास्फोरिक (H^3PO_4 अम्ल भार में 89 प्रतिशत हो, और जल के 70 मिलिं. के समिक्षण में धोल और 100 मिलिं. बनाने के लिए उसमें ज्वरीय मादा में जल मिलाएं।

1-2- सल्फूरिक अम्ल में आक्सोशालिक धोल-60 मिलिं. साइट्रिस सल्फूरिक अम्ल जल की बराबर मादा में मावधानी से मिलाएं और उसे करें। इस प्रकार उसे किए गए 100 मिलिं. तनुकूल सल्फूरिक अम्ल में 5 ग्राम आवश्यक अम्ल विस्तृत मिलाएं।

1-3. विरंजित मैजेन्टा धोल—एक ग्राम ज्वरीय मैजेन्टा (राजन-तिलीइन हाइड्रोक्लोरिक या फुर्मीन) 600 मिलिं. जल में मिलाएं और उसे हिमकुंड में ठण्डा करें। 100 मिलिं. जल में 20 ग्राम सोडियम सल्फेट मिलाएं, हिमकुंड में ठण्डा करें और फिर उसे धीरे-धीरे लगातार हिलाते हुए 10 मिलिं. साइट्रिस हाइड्रोक्लोरोराइड अम्ल मिलाएं। 1000 मिलिं. तक उसका तनुकूल बनाएं। 1-3-1-मैजेन्टा के विरंजित धोल का प्रकाश से बचाया जाना चाहिए। यदि परिणामी धोल आविशेष है तो उसे छान लेना चाहिए और यदि यह रंग में भूरा है तो उसे विरंजित करने के लिए उसमें पर्याप्त मादा में जातब चारकोल (पूरीमल) (0-2 से 0-3 ग्राम) मिलाकर हिलाना चाहिए। जिससे वह बर्फीला और छान लेना चाहिए। यदाकिया यह आवश्यक है कि उसमें 2 से 3 मिलिं. तिली साइट्रित, हाइड्रोक्लोरोराइड अम्ल मिलाकर उसे हिलाया जाए। जिससे कि थोड़ा प्रक्षिप्त गुलाबी रंग दूर हो जाए। पूर्वगामी परिवर्तनों में से किसी के परिणामबद्धक प्राप्त धोल का उपयोग के पूर्व रात भर रखा रखने दिया जाना चाहिए।

क-2-प्रक्रिया—

2-1. इस पदार्थ के 0.5 मिलिं. का 5 मिलिं. जल के साथ तनुकूल करें और 2.0 मिलिं. तिली दस मिनट के लिए प्रकल्प रखें और 2.0 मिलिं. तिली आक्सीसिक अम्ल धोल सल्फूरिक अम्ल में मिलाएं। मैजेन्टा का बर्फीला 50 मिलिं. धोल बर्फीला धोल में मिलाएं जो 15 सेण्टीग्रेड से 30 सेण्टीग्रेड के तापमान के बीच उसे अवगत रख दें तथा 30 मिनट के पश्चात् उसकी परीक्षा करें। 2-2. यदि पदार्थ में थोई रंग पैदा नहीं होता है तो उसके बारे में यह माना जाएगा कि वह इस परीक्षा की अपेक्षा को पूरा करता है। 1 कृ० ०५-०५-हिस्की (क) हिस्की निम्नलिखित तीन प्रकार की होती है। ए २९-०५ (क) "हिस्की" (माल्ट से बनाई गई) से माल्ट विशित या माल्डविशित अनज या धोनों के सम्मिश्रित किण्ठित मैथ से उत्पादित अल्कोहली आसुब अधिप्रेत है। आसुब इस प्रकार किया जाएगा कि स्प्रिटर में प्राकृतिक वाष्पांशील घटकों से अनुप्रध गंध बनी रहे जो अनाज में पहले से ही विद्यमान हो किण्ठन के दौरान पैदा हुई हो।

(क) हिस्की (स्प्रिटर से बनाई गई) से ऐसा अल्कोहली विकर अधिप्रेत है जिसमें हिस्की का विशिष्ट रंग, गंध और स्वाद हो। यह प्राकृतिक स्प्रिटरों या खाद्य कवालिटी के परिणामान्वेत स्प्रिटरों या उनके मिश्रण में बनाई जाएगी।

(ग) "राम्याश्रित हिस्की" में स्प्रिटर से बनाई गई हिस्की के साथ कम से कम 10 प्रतिशत माल्ट विशित हिस्की का मिश्रण अधिप्रेत है।

हिस्की स्वास्थ्य के लिए हानिकर प्रतिरिक्ष संघटकों में मुक्त होती यह जीनी से तेंयार किए गए कैटामेल के मिवाय अतिरिक्त, रंजक पदार्थ में मुक्त होती है। इसमें अभिलाक्षकी स्वाद और सौरभ होगा और तस्डट से भी मुक्त होती है। "परिपक्व" का लेबल लगाने समय हिस्की के फट्टों या बैरलों में एक वर्ष से अन्यून के लिए परिपक्व की जाएगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी, अर्थात् :—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु 42-85 (25 डिग्री अण्डर प्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(ख) कुल ठोस (डेल्ट्यू/वी)

(ग) कुल भूम्य (डेल्ट्यू/वी)

(घ) एसीटिक अम्ल के रूप में वाप्शीन अम्ल (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकत है)

(इ) एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकत है)

(१) माल्ट से बनाई गई हिस्की के लिए 20 ग्राम से अनधिक

(२) सम्मिश्रित हिस्कर्ट के लिए 8 ग्राम से अनधिक

(३) स्प्रिटर से बनाई गई हिस्की के लिए 3 ग्राम से अनधिक

(ज) एमिल के अल्कोहल के रूप में उच्चतर 30 ग्राम में 300 ग्राम अल्कोहल (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकत है)

(झ) एसीट एल्डहाइड के रूप में एल्डहाइड (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल के 100 लीटर के रूप में अधिकत है)

(१) माल्ट और सम्मिश्रित हिस्की 30 ग्राम से अनधिक

(२) स्प्रिटर से बनाई गई हिस्की 15 ग्राम से अनधिक

(ज) फरफ्यूम (जहाँ परिणुद्र अल्कोहल 10 ग्राम से अनधिक 100 लीटर के रूप में अधिकत है)

क-29-06-जिन-जिन से जूनियर सरस फलों अन्य सौरभों के वाप्शीन उत्पादों से मुख्यान्तर नियमित स्प्रिटर से बनाई गई अल्कोहली निकर अधिप्रेत है। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर किसी आनिरिक संघटकों में मुक्त होती है। इसमें सौरभ और अभिलाक्षकी स्वाद होगा यह निर्मल होगा और जल से तनुकूल किए जाने पर इसमें कोई आविनता विकसित नहीं होती। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होती, अर्थात् :—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु 37-15 से 42-85 (35 का प्रतिशत आयतन में) 35 से 25 अण्डर प्रूफ) या जो राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(ख) कुल ठोस (डेल्ट्यू/वी)

(ग) एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर परिणुद्र (5 ग्राम से अन्यून जहाँ परिणुद्र 100 लीटर के रूप में अधिकत है)

(ए) एथिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर 50 ग्राम से अनधिक अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकतम है)।

(इ) एसीटाइल्हाइड के रूप में एलिहाइड 20 ग्राम से अनधिक (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकतम है)।

क-29-07-शीयर-बीयर से माल्ट-मिश्रित जो हाप और अन्य हाप साट्रों का, अन्य माल्ट-मिश्रित या माल्टविर्तु अनुज या अन्य कार्बोहाइड्रेट निर्मित मिलाकर या उसके बिना पेय जल में मैग में अल्कोहली किण्वन उत्पाद अधिकतम है। किसी भी जीव में इन प्रतिश्यापिनों, कड़वे तत्वों और सेपेनिन का उपयोग नहीं किया जाएगा। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर किसी भी अतिक्रम संघटक में मूक्त होगा। इसमें अनुजान परिरक्षक होंगे यह जीवी से तैयार की गई कैरामल को छोड़कर, कृत्रिम मीठा करने वाले कार्बों और प्रतिरिक्षित रंजक पदार्थ से भी मूक्त होगा।

बोतल बंद या डिथ्या बंद बीयर प्रभावकारी रूप से पास्टेरीफ्ट होंगी और कालिकार्म, जीवाणु तथा अन्य गोगजन्य सूक्ष्मजीव से यह निर्मल होंगी और इसमें उसके प्रकाह का अभिलाशाणिक रंग, स्वाद, मदिरा की की सुरक्षित होंगी तथा बसों भाग होंगा। अल्कोहली अन्तर्वस्तु का लेवल पर वर्णन किया जाएगा, यह निर्मलित अपेक्षाओं के अनुसुप्त होगी, अधर्तु:—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल 3-0 से 7-0 तक अन्तर्वस्तु का प्रतिशत आपतन में

(ख) पीएच 3-5 से 4-5 तक ।

(ग) कार्बोनडाइमोक्साइड 2-5 से अन्यून / प्रयत्न आपतन में 2-5 से अन्यून / आपतन में ।

क-29-08—‘रम’ में अनन्यता गते, गता से शीरे या अन्य गता उत्पादों के किण्वन रखे रहे ही लेसी रीत में अधिकारी अल्कोहल आमुख अधिकतम है। आमुख में साधारणतया वहाँ स्वाद, सौरभ और प्रभिलक्षण होंगे जो इस प्रकार की बहुत में होते हैं और व्यवहार में उसमें माने जाते हैं। यह किसी भी प्रकार की तबाह और निर्वांचित व्यष्ट अन्य से मूक्त होंगी। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकर प्रतिरिक्षित संघटकों और जीवी से तैयार किए गए कैरामल को छोड़कर किसी अधिकृत रंजक पदार्थ से भी मूक्त होंगी। रम पर “परिपक्व” का लेवल लगाते समय इसे लकड़ी के कुण्डों या बैरलों में वा वर्षे से अन्यून के लिए परिपक्व किया जाएगा। यह प्लास्टिक के आधानों में नहीं भरी जाएगी। एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु का लेवल पर वर्णन किया जाएगा। यह निर्मलित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होंगी, अधर्तु:—

(क) 15/15 से० पर एथिल अल्कोहल 4-8 (25 डिग्री प्राप्ति प्रूफ) या जी०-राज्य सरकार द्वारा विहित किया जाए।

(ख) 2-5 से० सैल में पिटामीटर से 10 में 15 पाना, 10 से 15 लात नापा गता, रंग ।

(ग) कुल ठोस, प्रति 100 मि० लि० 0-2 से 0-8 ग्राम

(घ) टार्टरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकतम है) ।

(इ) एसीटाइल्हाइड के रूप में वाष्पर्याल 30 ग्राम से अनधिक अम्ल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकतम है)।

(ब) एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर (जहाँ 10 ग्राम से अनधिक परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप अधिकतम है)।

(छ) एथिल अल्कोहल के रूप में उच्चतर 30 से 200 ग्राम अल्कोहल (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकतम है)।

(ज) एथिल-एलिहाइड के रूप में एलिहाइड (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकतम है)।

(झ) फरप्यून (जहाँ परिशुद्ध अल्कोहल 100 लीटर के रूप में अधिकतम है)।

[मं० पी० 15013/6/80-पी.एन(एफ.ए.ए.ए.) (पी.ए.ए.)]
ग्राह० के० मिश्रन, संयुक्त मिश्र

MINISTRY OF HEALTH & FAMILY WELFARE
(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 5 March, 1982

G.S.R. 241(E).—The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of the section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) after consultation with the Central Committee for Food Standards, is hereby published as required by the said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration on or after the expiry of ninety days from the date of publication of this notification in the Official Gazette.

Any objection or suggestion which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified, will be considered by the Central Government.

DRAFT RULES

1. These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Amendment) Rules, 1981.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as the said rules), in rule 42, after clause (V), the following clause shall be inserted, namely:—

“Every package containing alcoholic beverage shall carry a label containing the following declaration, namely:—

Contains.....per cent of ethyl alcohol by volume at 15/15°C (.....Degree under proof)

For the purpose of this declaration, the tolerance limit for ethyl alcohol content shall be ± 2.5 percent of the declared strength.”

3. In rule 57 of the said rules, in the table, against item 2, under the heading (i) Beverages” after the entry “Today .. 5.0”, in column 2 and 3, the following entries shall be inserted, namely:—

“Country spirit, Gin, Vodka..... 10.00
Whisky, Brandy..... 5.00”

4. In Appendix B to the said rules, after item A. 29.01, the following items shall be inserted, namely:—

A.29.02—Country spirit : Country spirit means alcoholic distillate from fermented mash of cereals, potato, fruits, molasses, jaggery, juice/sap of coconut, palmyra and other palm trees, mahua flowers or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall also be free from any added ingredient injurious to health. It shall conform to following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content per cent 19.9 to 42.8 (67 to 25 degree under proof) or as prescribed by the State Government.

(b) Total acids as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 25 gram.

(c) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 10 gram.

(d) Esters as Ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 50 gram.

(e) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 200 gram.

(f) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 45 gram.

(g) Furfural (expressed in terms of traces 100 litres of absolute alcohol)

A.29.03—Brandy : Brandy shall be of the following three types :

(a) Brandy (made from grapes) means an alcoholic distillate obtained solely from the fermented juice of fresh, ripe and sound grapes. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit possesses the natural volatile principles present in grapes or formed during fermentation.

Note : 'Grapes' shall not include raisins.

In case the brandy is made from fruit other than grapes the name of the fruit shall substitute the word 'grapes' in the definition.

(b) Brandy (made from spirit) means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of brandy. It shall be made from neutral spirit or rectified spirit of edible quality.

(c) Blended Brandy—means mixture of brandy made from spirit with minimum of 10 per cent brandy made from grapes.

Brandy shall be free from added colouring matter except caramel prepared from sugar, free from any added ingredient injurious to health. It shall have the characteristic aroma, taste and be of pale yellow or amber colour. Brandy when labelled as 'matured' shall be matured for not less than one year in wooden vats or barrels. It shall be free from sediment of any type even at sub-zero temperature. It shall also conform to the following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content percent 42.8 (25 degree under proof) or as prescribed by State Government.

(b) Total solids (w/v)	not more than 0.8 per cent
(c) Total ash (w/v)	not more than 0.12 per cent
(d) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 20 gram
(e) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol):—	
(1) Brandy made from grapes	not less than 20 gram
(2) Blended Brandy	not less than 8 gram
(3) Brandy made from spirit	not less than 3 gram
(f) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) :	
(1) Brandy made from grapes and blended brandy	30 to 300 gram
(2) Brandy made from spirit	not more than 100 gram
(g) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	
(1) Brandy made from grapes and blended brandy	not more than 30 gram
(2) Spirit Brandy	not more than 15 gram
(h) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 5 gram
A. 29.04—Vodka—Vodka means the distilled alcoholic beverage made from neutral spirit which may be obtained from fermented grain, potato, or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall conform to the following requirements, namely:—	
(a) Ethyl alcohol content per cent by volume at 15/15°C	37.15 to 42.85 (35 to 25 degree under proof) or as prescribed by State Governments.
(b) Total solids (w/v)	not more than 0.005 per cent
(c) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 2 gram
(d) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not less than 10 gram
(e) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 60 gram
(f) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	not more than 2 gram
(g) Methyl alcohol	To pass the test as given below:—

A.1. REAGENTS

J.1 Potassium Permanganate Solution in Phosphoric Acid—Dissolve 3g of potassium permanganate in a mixture of 15 ml of phosphoric acid containing 89 percent by weight of phosphoric acid (H_3PO_4) and 70 ml of water, and add a sufficient quantity of water to produce 100 ml.

1.2 Oxalic Acid Solution in Sulphuric Acid—Cautiously add 60 ml. of concentrated sulphuric acid to an equal volume of water and cool. To 100 ml of this cooled, dilute sulphuric acid, add 5g of oxalic acid crystals.

1.3 Magenta Solution, Decolourised—Dissolve one gram of basic magenta (rosaniline hydrochloride or fuchsin) in 600 ml of water and cool in an ice bath. Add 20 g of sodium sulphate dissolved in 100 ml of water, cool in an ice bath and further add, slowly and with constant stirring, 10 ml of concentrated hydrochloric acid. Dilute to 1000 ml.

1.3.1 Decolourised solution of magenta should be protected from light. If the resulting solution is turbid, it should be filtered, and if brown in colour, should be shaken with sufficient animal charcoal (0.2 to 0.3g) to render it colourless, and filtered immediately. Occasionally, it is necessary to add 2 and 3 ml of concentrated hydrochloric acid followed by shaking to remove a little residual pink colour. The solution resulting from any of the foregoing modifications should be allowed to stand overnight before use.

A. 2. PROCEDURE

2.1 Dilute 0.5 ml of the material with water to 5 ml, and add 2.0 ml of potassium permanganate solution in phosphoric acid. Set aside for ten minutes and then add 2.0 ml of oxalic acid solution in sulphuric acid. To the colourless solution, add 5 ml of decolourised solution of magenta, set aside at a temperature between 15 °C and 30°C and examine after 30 minutes.

2.2 The material shall be taken as satisfying the requirement of this test if no colour is produced.

1. 29.05 Whisky (i) (A) Whisky shall be of following three types:

A. 29.05 "Whisky" (made from malt) means the alcoholic distillate produced from the fermented mash of malted or unmalted cereals or a mixture of both. The distillation shall be carried out in such a way that the spirits has flavour derived from the natural volatile principles already present in the cereals or formed during fermentation.

(b) Whisky (made from spirit) means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of whisky. It shall be made from neutral spirits or rectified spirits of edible quality or their mixture.

(c) "Blended whisky" means a mixture of at least 10 percent malt whisky with whisky made from spirit.

Whisky shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall be free from added colouring matter except caramel prepared from sugar. It shall have characteristic taste and aroma and shall be free from sediments. Whisky when labelled as "matured" shall be matured for not less than one year in wooden vats or barrels. It shall conform to the following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content percent 42.85 (25 degree under-proof) or as prescribed by State Governments.

(b) Total solids (w/v) not more than 0.2 percent.

(c) Total ash (w/v) not more than 0.02 per cent

(d) Volatile acids as acetic acid not more than 20 gram (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(e) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(1) for Whisky made from malt not less than 20 gram

(2) for blended whisky not less than 8 grams

(3) for whisky made from spirit not less than 3 gram

(f) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) 30 to 300 gram

(g) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)

(1) malt and blended whisky not more than 30 gram

(2) whisky made from spirit not more than 15 gram

(h) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 10 gram

2. A. 29.06—Gin—Gin means the alcoholic liquor made from neutral spirit flavoured with the volatile product of juniper berries and other aromatics. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It shall have aroma and taste characteristic of it, shall be clear and shall not develop any turbidity on being diluted with water. It shall conform to the following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content percent 37.15 to 42.85 (35 to 25 degrees) under-proof or as prescribed by State Governments.

(b) Total solids (w/v) not more than 1.5 per cent.

(c) Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not less than 5 gram.

(d) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 50 gram.

(e) Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 20 gram.

A. 29.07 Beer—Beer means the product of alcoholic fermentation of a mash in potable water of malted barley and hops or hops concentrates with or without the addition of other malted or unmalted cereals or other carbohydrates preparation. Hops substitutes, bitter principles and saponins from any source shall not be used. It shall be free from any added ingredient injurious to health. It may contain permitted preservatives. It shall be free from artificial sweetening agents and added colouring matter except caramel prepared from sugar.

Bottled or canned Beer shall be effectively pasteurised and shall be free from coliform bacteria and other pathogenic microorganisms. It shall be clear and have the characteristics colour, taste, bouquet and foam of its type. The alcoholic

content shall be mentioned on the label. It shall also conform to the following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content present by volume at 15/15°C 3.0 to 7.0
 (b) PH 3.5 to 4.5
 (c) Carbon dioxide not less than 2.5 volume/volume

A.29.08—‘Rum’—Rum means the alcoholic distillate obtained solely from fermented juice of sugarcane, sugarcane molasses or other sugarcane products in such a manner that the distillate possess the taste aroma and characteristic generally attributed to and known to the trade as such. It shall be free from sediments, suspended matter of any sort. It shall also be free from any added ingredient injurious to health and any added colouring matter except caramel prepared from sugar. Rum, when labelled as ‘matured’ shall be matured for not less than two years in wooden vats or barrels. It shall not be filled in plastic containers. The ethyl alcohol contents shall be mentioned on the label. It shall also conform to the following requirements, namely:—

(a) Ethyl alcohol content percent 42.8 (25 degree under proof) or as prescribed by State Governments. volume at 15/15°C

(b) Colour, by tintometer in 2.5 cm. cell 10 to 15 yellow, 10 to 15 red
 (c) Total solids, per 100 ml 0.2 to 0.8 gram
 (d) Total acids as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 160 gram
 (e) Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 50 gram
 (f) Esters as ethyl acetates (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not less than 10 gram
 (g) Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) 30 to 201 gram
 (h) Aldehydes as acetaldehydes (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 45 gram
 (i) Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than 12 gram

[No. P. 15013/6/80-PH (F & N) (PFA)]
 R.K. SINGHAL, Joint Secy

